Håkan Skogsjö

Den goda Ålandsosten som försvann

Särtryck ur

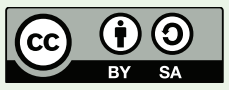
Nya Åland 26 januari 2007

[ISSN 0359-1441]

dagstidning utgiven i Mariehamn på Åland

Distribuerad som pdf-fil 2025

Copyright © Håkan Skogsjö (CC BY-SA 4.0)



När en Åbo-bo på 1820-talet skulle gå ut och köpa en riktigt välsmakande ost kunde han bege sig till gården nummer 43 i Klosterkvarteret.

Där såldes Föglöost.

Den åländska osten var förr i tiden vida känd i hela Sverige och Finland, enligt vissa så god att den kunde jämföras med parmesanost.

Den fanns till och med omnämnd i inflytelserika franska bokverk.

Men numera är den urgamla åländska osttraditionen inte bara borta utan också nästan bortglömd.

Under 1800-talet förde den en alltmer tynande tillvaro och levde till slut bara kvar i Vargskär i Föglö för att kring sekelskiftet 1900 helt upphöra.

Den goda Ålandsosten som försvann

Den fransman som på 1800-talet ville bekanta sig med resten av världen kunde rådfråga ett omfattande bokverk av en dansk-fransk författare och geograf vid namn Malte-Brun.

Bläddrade han sig fram till avsnittet om Åland fick han bland annat veta att från de åländska skogarna exporterades årligen 24.000 famnar ved till Stockholm och att floran omfattade inte mindre än 680 arter.

Samt att den berömda Ålandsosten tillverkades i Föglö.

Att Åland förr i tiden exporterade stora mängder ved är välkänt, likaså att floran är artrik. Däremot är Ålandsosten numera nästan bortglömd, trots att den på sin tid ansågs ypperlig.

Åboprofessorn Per Adrian Gadd skrev till och med att den ”täflar ofta med mången Parmesanost om företrädet” (1759), och geografen och lantbrukaren Eric Tuneld höll osten från Åland som en bland de bästa som tillverkades i Sverige (1773).

För att tillverka ost behövs mjölk. Och mjölkhanteringen i den åländska skärgården var förr ett hårt och slitsamt arbete som till stor del sköttes av kvinnorna. Korna betade en stor del av sommaren på holmar dit mjölkerskorna måste bege sig med båt varje morgon och kväll, i ur och skur. Mjölken måste sedan kånkas till båten och ros hem och kånkas upp till byn – utan att alltför mycket spilldes. Här ser vi kvinnor från Fiskö Nötholma i Brändö mjölka dåtidens små kor på Ramsö, troligen sommaren 1912. Bilden tillhör Gertrud Mickelsson i Fiskö.

Historiens dunkel

Den som letar sig bakåt i tiden i jakt på ursprunget till den åländska osttraditionen hamnar dessvärre snart inte bara i historiens dunkel utan i det totala mörkret.

Före 1500-talet saknas helt upplysningar om åländsk ost – men säkert fanns den redan på medeltiden och åts med god aptit såväl på Åland som utanför landskapet.

För så fort skriftliga källor börjar finnas i lite större omfattning – i mitten på 1500-talet – omtalas både tillverkning och export av åländsk ost.

Räkenskaperna från kungsgårdarna i Kastelholm, Grelsby och Haga berättar om osttillverkning av får- och getmjölk (komjölken användes till smör), och bevarade tullräkenskaper visar att åländska bönder sålde ost i Stockholm.

I 1600-talets tingsprotokoll omnämns ost ganska ofta, både sådan som konsumerades hemmavid och sådan som såldes från Åland. Vid tinget i Kumlinge 1694 fick Herman Tomassons i Enklinge stå till svars för att han av en bondhustru hade tagit emot ett halvt lispund ost och nio mark gäddor som skulle säljas i Stockholm, men sedan aldrig lämnat någon betalning. Herman förklarade att osten hade blivit stulen ur hans kista ombord på skutan tillsammans med hans egen ost. Gäddorna däremot ålades han att betala.

Kanske kan detta ses som ett exempel på hur eftertraktad den åländska osten var redan då.

Speciell ost

Det dröjer dock ytterligare några decennier innan vi får säkra besked om att den åländska osten faktiskt var speciell, att den i smak och kvalitet ansågs stå ut vid en jämförelse med ostar från andra trakter.

Pehr Kalm lovordar 1753 i en bok osten i Kalajoki socken i Österbotten såsom varande nästan lika bra som den som kom från Åland och Småland.

Professor Gadd, han som tyckte att Ålandsosten var i klass med parmesanosten, gillade inte den magra och salta ost som tillverkades i Vittis socken mellan Raumo och Tammerfors. Men en prostinna hade tagit initiativ till att försöka införa Ålandsosten i trakten, berättar Gadd, som också ger ett utförligt recept på hur Ålandsosten tillverkades:

Mjölken skulle värmas, ostlöpet tillsättas och ostmassan sedan vispas sönder en gång innan den kunde fyllas i ostformar. Osten skulle sedan torkas, ju långsammare desto bättre, och lagras. Inte förrän efter ett år hade den fått sin rätta, angenäma smak, upplyser receptet.

Bara från Föglö

När vi kommer till slutet av 1700-talet har den åländska ostexporten tydligen upphört i större delen av landskapet. Provinisalläkaren Fredric Wilhelm Radloff skriver i sin berömda bok om Åland från 1795:

”Den för sin godhet kända Åländska Osten, erhålles egenteligen från några byar i Föglö socken, och ehuru äfven annorstädes på Åland lika god ost kan tilverkas, utgör likväl osthandeln endast i Föglö en näringsgren.”

Men det är tveksamt om Föglöosten bara exporterades från några få byar vid denna tid. Åtminstone ger skattläggningskartorna från 1760- och 1770-talen en annan bild.

Så till exempel sålde Björsbodaborna främst ost och färsk fisk men också kreatur, salta gäddor och ved på sina Stockholmsresor. Varor som de var tvungna att köpa var spannmål, strömming, salt, hampa, tjära och järn. Granbodaborna sålde också ost, ved och kreatur, men ingen fisk, och köpte spannmål, salt och salt fisk samt lin, hampa, tjära, järn och näver.

Andra byar där ostexport uttryckligen förekom var Bråttö, Brändö, Degerby, Finholma, Hastersboda, Hummersö, Jyddö, Nötö, Sanda, Sommarö och Sonboda samt Mossbaga i Sottunga.

Men förmodligen förekom export också från andra byar, fast det inte sägs klart. I Skogboda hade byborna inkomster från försäljning av ”viktualievaror”, enligt kartan, och där kan säkert ost ha ingått.

Sexton kor

En av de bönder som helt säkert ägnade sig åt ostexport var Mats Johansson (1741–95) på Västergård i Nötö. Av hans bevarade bouppteckning, upprättad 1795, samma år som Radloffs bok kom ut, ser vi att han hade en imponerande kreatursbesättning: två hästar, sexton kor, tre tjurar, fem kvigor och sex kalvar, vidare tretton får, tre gumsar och tre lamm samt två galtar, en sugga, två unggrisar och fyra spädgrisar. Dessutom finns en mängd fiskredskap och mindre båtar.

Det är tydligt att gården var inriktad på att producera just de varor som nämns på kartorna: ost, kreatur och fisk. Mjölken från de sexton kornа behövdes säkert för att tillverka ”den för sin godhet kända åländska osten”.

Bland Mats Johanssons tillgångar finner vi också ”en liten jakt med tillbehör”, vilket visar att han på egen köl kunde frakta såväl osten som andra varor till Stockholm för försäljning och sedan återvända till hemmahamnen i Nötö med spannmål, salt, järn och andra nödvändigheter i lasten.

Och säkert också mycket annat som fanns i storstadens lockande bodar. Det kunde vara en slipsten från Dalarna, en psalmbok med silverspännen eller en sjöskumspipa med silverbeslag – för att nämna några av de många pinaler som räknas upp i den utförliga bouppteckningen.

Föglöost och hummer

Men det var inte bara till Stockholm som osten från Föglö letade sig.

I Åbo tidningar kort före jul 1825 (nr 98) kan vi läsa att ”god Föglöost” fanns till salu i gården nummer 43 i Klosterkvarteret. Andra varor som annonserades ut i samma tidning var vindruvor, tyska äpplen, friska citroner och ostindisk insyltad ingefära, vidare holländsk sill på kaggar samt färsk kaviar, hummer och ostron liksom Stockholmsöl på buteljer. Så nog fanns det läckerheter att välja på för Åboborna redan på den tiden.

Med tiden verkar allt färre byar i Föglö ha ägnat sig åt ostexport. I Weckströms geografiska lexikon över Åland från 1851 nämns byarna i Vargskär – Bänö, Jyddö, Nötö, Ulversö och Överö – som platser med osttillverkning, men den allra bästa Föglöosten tillverkades i Husö i Sottunga, enligt lexikonet. Den årliga exporten uppgick till sammanlagt 300 lispund (ca 2500 kg).

Tuff konkurrens

Den traditionella Föglöosten försvann kring förra sekelskiftet.

Mejerier hade startats runt om på Åland – också i Föglö – och hela mjölkhushållningen inklusive smör- och osttillverkningen hade blivit mer storskalig. Samtidigt trängde nya ostsorter ut de traditionella. Många åländska mejerier satsade på svensk herrgårdsost, en sort som ska ha skapats på 1830-talet med schweizerosten som förebild.

Och den konkurrensen klarade tyvärr inte Föglöosten – trots sina urgamla anor och så stolta historia.

HÅKAN SKOGSJÖ

Fotnot: Den som vill läsa mer rekommenderas artikeln ”Föglöosten” av Sol-Britt Kärkkäinen i Åländsk odling 1989.